



# СПЕЦИФІКАЦІЯ

## Декстрин кукурудзяний

### Опис:

Декстрин – це тонкодисперсний порошок, який може мати колір від білого до коричневого, складається з крохмальних гранул, які мають характерний вид, властивий ботанічному виду крохмалю, з якого вироблено декстрин зі слідами значної деструкції, зумовленими процесом декстринізації. Декстрин – належить до частково гідролізованих видів крохмалю, утворюється внаслідок термічної деструкції крохмалю з додаванням, або без додавання каталітичної кількостей кислоти. Декстрин частково розчиняється у холодній воді.

ТАБЛИЦЯ ПОКАЗНИКІВ

№	ПОКАЗНИКИ	ЗНАЧЕННЯ		
		БІЛИЙ	ЖОВТИЙ	ППАЛЕВИЙ
1.	Зовнішній вигляд	Однорідний порошок		
2.	Колір	Білий	Жовтий	Палевий
3.	Запах	Характерний декстрину		
4.	Масова частка вологи, %, не більше	max. 5 %		
5.	Кислотність	max 3.5 -4.5 cm <sup>3</sup> /100 g		
6.	Кількість крапель, шт. на 1 дм <sup>2</sup> , не більше	300		
7.	Масова частка загальної золи, %, не більше	0,4 %		
8.	Кислотність, см <sup>3</sup> 0.1 М NaOH на 100 г декстрину, не більше	50		
9.	Ступінь розчинності, %, не менше	62	78	95
10.	Сторонні метали	Відсутні		
11.	Прохід крізь сито з вічком 85 mesh, %.	99		
12.	Вміст GMO	Відсутні		
13.	Хлориди, % max.	0,2		
14.	Загальний жир, % max.	1		
15.	Свинець, mg/kg max.	1		
16.	Протеїн, % max.	0,5		
17.	Діоксид сульфуру, % max.	0.005		

### Умови зберігання:

Зберігати у складських приміщеннях за температури не вищої ніж 40 С. Відносна вологість навколишнього середовища на рівні поверхні нижнього ряду мішків повинна бути не вища за 75 %.

